

Programme de formation : Licence en Industries et Procédés Alimentaires - Semestre 1

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	Autres	ECU E	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
1	UE : Science de la vie I	UEF110	UEF111	Biologie	26	-	16	-	3	6	1.5	3	x	
	Comprendre les compartiments cellulaire et acquérir les connaissances de bases pour la caractérisation des différentes classes de molécules		UEF112	Biochimie Générale	24	-	16	-	3		1.5		x	
2	UE : Physique-Chimie	UEF120	UEF121	Chimie 1	30	12	16	-	3	6	1.5	3	x	
	Comprendre les bases structurales de la chimie et les connaissances pour l'utilisation des appareils électriques en usage en industries alimentaires		UEF122	Electricité –Electrotechnique	28	12	12	-	3		1.5		x	
3	UE : Mathématiques	UEF130	UEF131	Mathématiques	28	12	-	-	3	5	1.5	2.5		x
	Acquisition d'outils mathématiques nécessaires notamment pour le génie industriel alimentaire		UEF132	Comptabilité	20	6	-	-	2		1		x	
4	UE : Economie-Gestion	UEF140	UEF141	Economie Générale	20	-	-	-	2	7	1	3.5		x
	Acquisition des bases de l'économie agro-alimentaire (consommation/filière) et de commercialisation		UEF142	Gestion	20	8	-	-	3		1.5		x	
			UEF143	Technique de Coaching	18	-	-	-	2		1			
5	UE : Unité transversale	UET110	UET111	Anglais 1	-	18	-	-	2	6	1	3	x	
	Acquisition des bases de compréhension et de communication en anglais et améliorer le niveau en expression et en rédaction		UET112	Français 1	-	18	-	-	2		1		x	
			UET113	Informatique (C2i)	-	-	18	-	2		1		x	
TOTAL					214	86	78		30	30	15	15		
Total Semestriel					378				30	30	15	15		

Programme de formation : Licence en Industries et Procédés Alimentaires - Semestre 2

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	Autres	ECU E	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
6	UE : Science de la vie II	UEF250	UEF251	Microbiologie Générale	28	-	16	-	3	6	1.5	3	x	
	Connaissance générale des différents groupes de micro-organismes et étude de leurs métabolismes		UEF252	Physiologie Végétale	20	-	12	-	3		1,5		x	
7	UE : Chimie-Nutrition	UEF260	UEF261	Chimie 2	28	12	16	-	3	6	1.5	3	x	
	Connaissance des principaux aliments et des différents besoins nutritionnels		UEF262	Nutrition Humaine	24	-	-	-	3		1,5			x
8	UE : Maths-Physique appliquée	UEF270	UEF271	Méthodes Statistiques	28	12	16	-	2	6	1	3		x
	Comp :		UEF272	Thermodynamique	30	12	-	-	2		1		x	
			UEF273	Internet et Web	-	-	18	-	2		1			
9	UE : Biologie Appliquée	UEO210	UEO211	a/Outils de Biologie moléculaire b/Bases des biotechnologies	28	-	-	-	3	6	1.5	3		x
	Comp :		UEO212	a/Microbiologie Industrielle b/Contaminants des aliments	28	-	-	-	3		1.5		x	
10	UE : Unité transversale	UET220	UET221	Anglais 2	-	18	-	-	2	6	1	3	x	
	Acquérir des soft skills		UET222	Français 2	-	16	-	-	2		1		x	
			UET224	PNL	18	-	-	-	2		1		x	
TOTAL					232	70	78		30	30	15	15		
Total Semestriel					380				30	30	15	15		

Programme de formation : Licence en Industries et Procédés Alimentaires - Semestre 3

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	Autres	ECU E	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
11	UE : Microbiologie	UEF380	UEF381	Microbiologie Alimentaire	30	-	24	-	3	6	1.5	3	x	
	Acquisition des bases fondamentales de la microbiologie alimentaire et des traitements des effluents des industries alimentaires		UEF382	Traitement des eaux	24	-	16	-	3		1.5		x	
12	UE : Biochimie	UEO320	UEO321	Biochimie Alimentaire	30	-	16	-	3	6	1.5	3		x
	Maîtrise de tous les aspects de production alimentaires biologiques ou des aliments fonctionnels qui sont de nouveaux secteurs agroalimentaires.		UEO322	a/Aliments fonctionnels b/Aliments Biologiques	24	-	-	-	3		1.5		x	
13	UE : Physique Industrielle I	UEF390	UEF391	Mécaniques des fluides	20	6	-	-	2	6	1	3		x
	Acquisition des principes de base de la thermique et du fonctionnement des chaudières, de la conservation par le froid et étude de la congélation.		UEF392	Thermique	18	6	-	-	2		1		x	
			UEF393	Froid	24	6	-	-	2		1		x	
14	UE : Physique Industrielle II	UEO330	UEO331	Transferts de Chaleur	22	6	-	-	3	6	1.5	3		x
	Acquisition des notions de transferts de chaleur et leurs applications en industries alimentaires		UEO332	a/Instrumentation et mesure b/Régulation et asservissement	22	8	-	-	3		1.5		x	
15	UE : Unité transversale	UET330	UET331	Préparation TOEFL	-	18	-	-	2	6	1	3	x	
	Améliorer les soft skills des étudiants		UET332	Prise de Parole en Public	-	18	-	-	2		1		x	
			UET333	Culture Entrepreneuriale 1	-	18	-	-	2		1		x	
TOTAL					214	86	56		30	30	15	15		
Total Semestriel					356				30	30	15	15		

Programme de formation : Licence en Industries et Procédés Alimentaires - Semestre 4

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	Autres	ECU E	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
16	UE : Opérations Unitaires	UEF4100	UEF4101	Opérations Unitaires I	30	-	16	-	3	6	1.5	3	x	
	Acquisition des outils nécessaires à la maîtrise des opérations unitaires		UEF4102	Opérations Unitaires II	30	6	-	-	3		1.5		x	
17	UE : Outils Analytiques	UEF4110	UEF4111	Techniques d'Analyse	24	-	12	-	3	6	1.5	3		x
	Acquisition des connaissances et outils, aussi bien fondamentaux que pratiques, permettant de répondre aux demandes d'analyse en agro-alimentaire		UEF4112	Analyses Sensorielles	20	-	16	-	3		1.5			x
18	UE : Procédés Alimentaires	UEF4120	UEF4121	Génie des Bio-procédés	24	4	-	-	2	7	1	3.5		x
	Acquisition des connaissances et techniques nécessaire à l'utilisation industrielle des microorganismes		UEF4122	Techniques de Conservation	26	-	12	-	2		1			x
			UEF4123	Initiation aux pratiques Industrielles	-	-	-	120	3		1.5			x
19	UE : Méthodes Statistiques-Physique appliquée	UEO440	UEO441	Transfert de Matière	20	6	-	-	3	5	1,5	2.5		x
	Comprendre les mécanismes de transfert de matière		UEO442	a/Plan d'Expérience b/Traçabilité	20	-	-	-	2		1			x
20	UE : Unité transversale	UET440	UET441	Préparation TOEIC	-	18	-	-	2	6	1	3	x	
	Connaitre les bases de la communication professionnelle et éveiller l'envie d'entreprendre chez les étudiants		UET442	Communication orale en milieu de travail	-	18	-	-	2		1		x	
			UET443	Culture Entrepreneuriale 2	-	18	-	-	2		1		x	
TOTAL					194	70	56	120	30	30	15	15		
Total Semestriel					320 □ 120 □ 440				30	30	15	15		

Programme de formation : Licence en Industries et Procédés Alimentaires - Semestre 5

N°	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)		Élément constitutif d'UE (ECUE)	Volume des heures de formation présentielles (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés		Coefficients		Modalité d'évaluation	
					Cours	TD	TP	Autres	ECU E	UE	ECUE	UE	Contrôle continu	Régime mixte
21	UE : Technologies Alimentaires I	UEF5130	UEF5131	Technologie Laitière	26	-	16	-	2	7	1	3.5		x
	Acquisition des connaissances des technologies de conservation et de transformation des viandes et des produits de la mer.		UEF5132	Technologie des produits carnés et de la mer	28	-	-	-	2		1		x	
			UEF5133	Pratiques Industrielles en Agro-Alimentaire Pratiques en industries des corps gras	-	-	-	120 30	3		1.5		x	
22	UE : Technologies Alimentaires II	UEF5140	UEF5141	Technologie des Céréales	30	-	16	-	3	6	1.5	3	x	
	Acquérir les notions fondamentales relatives aux corps gras particulièrement leur composition et leur propriétés physico-chimiques et étude des principales technologies des matières grasses		UEF5142	Technologie des matières grasses	24	-	16	-	3		1.5		x	
23	UE : Technologies Alimentaires III	UEO550	UEO551	Additifs	24	-	12	-	3	7	1.5	3.5	x	
	Transmission des connaissances de base en oenologie et des procédés de fabrication des vins, l'évaluation de la qualité et acquisition des données technologiques de base en brasserie et en vinaigrerie		UEO552	a/Cenologie et Brasserie b/Cenologie et Vinaigrerie	24	-	12	-	2		1		x	
			UEO553	a/Technologie du sucre et du Chocolat b/Technologie des boissons non alcoolisées et jus	24	-	-	-	2		1		x	
24	UE : Qualité	UEF5150	UEF5151	Qualité-Hygiène	30	-	-	-	3	6	1.5	3		x
			UEF5152	Emballage	22	-	-	-	3		1.5		x	
25	UE : Unité transversale	UET550	UET551	Législation-Normalisation	14	-	-	-	2	4	1	2	x	
			UET553	Création d'Entreprise	-	20	-	-	2		1		x	
TOTAL					246	20	72	150	30	30	15	15		
Total Semestriel					338 □ 150 □ 488				30	30	15	15		

Programme de formation : Licence en Industries et Procédés Alimentaires - Semestre 6

N	Unité d'enseignement (UE) / Compétences	Code de l'UE (Fondamentale / Transversale / Optionnelle)	Volume des heures de formation présentes (14 semaines)				Nombre de Crédits accordés
			Cours	TD	TP	Autres	
26	UE : Projet Professionnel de Fin d'Etudes (PPFE)	UEF6160				300	30
Total Semestriel						300	30